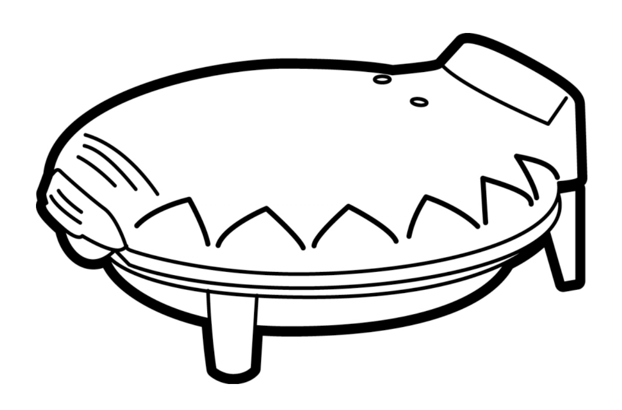
ELECTRIC QUESADILLA MAKER™

Model # EQM-SERIES



- **FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS UNIT!

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

- **POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN SERVICE !

GARDEZ CES INSTRUCTIONS !

- **PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE**

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO!

¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!

IMPORTANT PRECAUTIONS

Appliance Specifications:

8" (20.3CM) : 120 Volts , 60 Hz, 900 Watts
12" (30.5CM) : 120 Volts , 60 Hz, 900 Watts

Important Precautions to Remember:

A. NEVER immerse appliance unit in water.

B. NEVER use near water.

C. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the exterior of the appliance unit.

D. NEVER leave appliance unattended while in use.

E. NEVER place anything other than what is intended to be cooked in the appliance.

F. Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.

G. DO NOT place appliance unit in dishwasher.

H. Keep out of reach of children.

I. This appliance is NOT A TOY.

J. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.

K. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

Read all instructions before operating this appliance.

1. DO NOT touch hot surfaces. Use handles.
2. Do not use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs or cooking unit in water or any other liquid.
4. Do NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair shop or electrical or mechanical adjustment.
5. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. These may cause injuries.
6. When any appliance is used by or near children, adult supervision is strongly recommended.
7. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

IMPORTANT SAFEGUARDS (Continued)

8. Do not overload wall outlet, extension cords, or integral convenience receptacles as this can result in a risk of fire or electric shock.
9. This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
10. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged in to an outlet.
11. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
12. To reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord, a short power supply cord is provided.
13. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food or liquids.
14. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. Electrical extension cords can be used if care is exercised in their use.
15. Do not attempt to service this appliance yourself as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.
16. Extreme caution must be used when opening and closing the lid on this unit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION AND FEATURES

Thank you, for purchasing The ELECTRIC QUESADILLA MAKER™.
We are confident that you, your family and friends will enjoy the fun and good food experience you will receive after using The ELECTRIC QUESADILLA MAKER™.



- Delight in using a variety of meats, cheeses and vegetables in your quesadilla.
- Enjoy your quesadillas crispy on the outside and hot 'n juicy on the inside! (Not soft and soggy like the microwave ones.)
- Unique plate design-pockets create sectional pieces that seal in the flavorful ingredients.
- Power light (on/off) and ready light.
- Non-stick coating.
- Removable drip tray
- Stand on edge storage
- Recipes (Included)

USING YOUR QUESADILLA MAKER

1. Before first use, wipe down all surfaces with a damp cloth and dry.
2. The interior surface should be lightly coated with a small amount of vegetable oil. This can be applied with a paper towel. This will help protect the non-stick surface. This should be done periodically to maintain the non-stick quality.

USING YOUR QUESADILLA MAKER (Continued)

3. Find a dry, suitable, level surface near an electrical outlet.
4. Preheat the unit by closing the lid and plug into an electrical outlet. The green power light will come on. When the surface is ready to cook, the green light will turn off and the red light will come on.
5. While the unit is preheating, you can prepare the ingredients for your homemade quesadilla.
6. REMINDER...NEVER leave the unit unattended.

NOTE: The unit should preheat for at least 5 minutes. During this time, you may notice slight smoking or a slight odor; this is normal with most new appliances which are the residues burning off the cooking surface and the heating element. Allow the unit to preheat until smoke and odor no longer exists. The green indicator will turn off when the unit is ready to cook.

7. Slide the drip tray under the front of the unit. Raise the quesadilla maker lid, always using the front handle to prevent accidental burns. For additional safety use an oven mitt or a pot-holder to open the lid.
8. Place a tortilla, centered, on the bottom cooking surface.
9. Add desired ingredients evenly on top of the bottom tortilla. When all ingredients have been added, top with the second tortilla.
10. Close the lid using a pot holder or oven mitt.
11. Lock the lid after lowering. DO NOT force the lid to lock.

NOTE: Steam may be released from unit during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.



12. The cooking time will range between 3 to 7 minutes, depending on the type of fillings, the amount of fillings and personal taste. DO NOT overcook! This will cause the cheese and other food fillings used to melt excessively and run out of tortillas.
13. Once the quesadilla has completed cooking, raise the lid with a pot holder or oven mitt. Remove the quesadilla from the cooking surface with a flat plastic or wooden utensil. **DO NOT use metal utensils as this may scratch and damage the non-stick cooking surface.**
14. If cooking more than one quesadilla in a session, after removal of the first quesadilla, lower the lid to maintain heat until ready to cook the next quesadilla.
15. When unplugging the unit, make sure the red light is off to prevent any sparking from the outlet.
16. Once the unit is cool, remove the drip tray to empty and clean.

CLEANING

Please take care of your machine by following these simple instructions and precautions.

Cleaning is a snap.

- Disconnect from the electrical outlet, unplug the unit.
- Make sure the unit is cool before removing the drip tray.
- Empty the drip tray, then clean in hot or warm, soapy water. Rinse and dry.
- Wipe the interior cooking surfaces with a damp cloth or paper towel then dry.
- Wipe the exterior with a damp cloth and dry.

It is that simple. Remember to periodically coat the cooking surface with vegetable oil to preserve the non-stick finish. This also helps the crisping process.

FOR THE BEST HOME MADE QUESADILLAS

REMEMBER: NEVER leave the unit unattended while operating.

1. Tortillas are recommended for use in your Quesadilla Maker. Make sure they are fresh tortillas, not old or dried out.
2. Make sure fillings are evenly distributed on the tortilla to about 1/2 inch from the edge of the tortilla so that the edges of the tortilla can seal together.
3. Use soft ingredients – shredded cheeses, prepared salsa, and thinly cut or shredded cooked meat, chicken and vegetables. Never use anything with bones or pits included or anything uncooked such as raw meats, chicken, etc.
4. Avoid processed cheeses as they liquefy quickly and will drain out of the quesadilla.
5. Do not use more than a 1/4 cup of shredded cheese or 1/2 cup of salsa, as they will leak out while cooking your quesadilla.
6. The average time for cooking a quesadilla, if not overfilled, is 3 – 5 minutes.
7. Crisping of the tortilla occurs while cooking, less time cooked = less crisping. Longer cooking will create a crispier quesadilla. DO NOT over cook quesadilla.
8. NEVER force the lid to lock, this could result in damage to the hinge of the lid.
9. Always have the drip tray in place when cooking a quesadilla. Check the drip tray frequently during cooking sessions to prevent overflow.
10. Should melting occur that leaks outside of the tortilla, gently wipe up melted cheese, etc. from the non-stick surface before cooking the next quesadilla. This will prevent burning or scorching of previously melted cheeses, etc.
11. You can reheat previously cooked quesadillas by placing the quesadilla on the preheated unit, lining up the marks, lowering the lid and reheating for 1-3 minutes.
12. Always allow the unit to cool before removing the drip tray and wiping out the interior for cleaning.

Follow the instructions and with the helpful hints above, you should be able to make delicious, tasty, crispy homemade quesadillas like the ones you order from your favorite restaurant!

RECIPES AND SUGGESTIONS

With The ELECTRIC QUESADILLA MAKER™, you can use your imagination and choose your favorite ingredients to create your very own homemade Quesadilla.
You can even create two different types of quesadillas at the same time by adding your favorite ingredients to only one half of a tortilla and folding it, then adding other ingredients to one half of another tortilla and folding it. Place the two halved tortillas on the cooking surface to appear to be one whole tortilla. Close cover and cook for 3 to 5 minutes. When done, separate the two halves; serve with salsa and or sour cream! Be creative and ENJOY your Fiesta Amigos Quesadilla maker™

BASIC CHEESE QUESADILLA

2 Flour Tortillas
1/4 Cup Finely shredded cheese (Cheddar, Monterey Jack or your preference)
1/2 Cup Prepared salsa (Note: You may want to drain off some of liquid if runny)
Guacamole or small chunks of avocado (optional)

Preheat The ELECTRIC QUESADILLA MAKER™ as directed.
Place 1 tortilla on the bottom cooking surface.
Evenly distribute your choice of cheese or cheeses on tortilla (up to a 1/2 inch from the edge of the tortilla). Top with prepared salsa, spreading evenly on cheese.
Add guacamole or avocado, if desired, evenly over cheese and salsa.
Top with the second tortilla.

Close the lid on the unit and cook for 3 to 5 minutes, depending on desired crispness and thickness of fillings.

Open lid, as in directions with a pot holder or oven mitt. Remove with wooden or plastic utensil. Place on plate and serve with additional prepared salsa, if desired, top with sour cream. This makes a great snack or quick lunch for after school!

BASIC QUESIDILLA PLUS

2 Flour Tortillas
1/4 Cup Finely shredded cheese (Cheddar, Monterey Jack or your preference)
1/4 Cup Cooked chicken, beef or your favorite meat torn into thin shreds or pieces.
1/4 Cup Prepared salsa
Guacamole or small chunks of avocado (optional)

Preheat unit as directed.
Place 1 tortilla on the bottom cooking surface of the unit. Evenly distribute your choice of cheese or cheeses on the tortilla (up to a 1/2 inch from the edge of the tortilla).
Top with desired meat or chicken, evenly distributed.
Add guacamole or avocado, if desired, evenly over cheese and salsa.
Top with second tortilla

Close the lid and cook for 3 to 5 minutes, depending on desired crispness and thickness of fillings.

Open lid, with a potholder or oven mitt, using caution in the event of releasing steam. Remove the quesadilla with wooden or plastic utensil. Place on plate and serve with additional prepared salsa, and sour cream.

RECIPES AND SUGGESTIONS (Continued)

VEGGIE QUESADILLA

2	Tortillas
1/4 to 1/2 Cup	Precooked or thawed frozen bell pepper, onions or any combination of your favorite vegetable.
1/2 tsp	Mexican or Fajita seasonings.
1 /4 Cup	Shredded Cheddar cheese and/or prepared salsa.

Combine the vegetables and the seasonings in a bowl. After preheating the unit as instructed, open the lid using a potholder or oven mitt.
Place one tortilla on the bottom cooking surface.
Evenly spread the combined vegetables and seasoning, up to a 1/2 inch from the edge of the tortilla.
Close the cover and cook for 3 to 5 minutes depending on the thickness, and preference of crispness desired. Cut into triangles; serve with sour cream and salsa!

BREAKFAST QUESADILLAS

2	Tortillas
1/4 Cup	Scrambled Eggs
1/4 Cup	Precooked and chopped breakfast sausage
1/4 Cup	Salsa
1/4 Cup	Finely shredded Cheddar cheese

Place one tortilla on bottom cooking surface.
Spread scrambled eggs evenly to within 1/2 inch of the edge of the tortilla. Evenly distribute sausage bits. Spread salsa evenly, and top by sprinkling the Cheddar cheese evenly over all.
Place the other tortilla on top and close the lid. Cook as directed for 3 to 5 minutes. Open lid with pot holder or oven mitt, serve with salsa or picante sauce.



The ELECTRIC QUESADILLA MAKER™

APPAREIL ÉLECTRIQUE À QUESADILLAS
Modèle #EQM-SERIES
POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT
DE METTRE L'APPAREIL EN SERVICE !

GARDEZ CES INSTRUCTIONS !

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Spécifications de l'appareil:

8" (20.3CM) : 120 Volts , 60 Hz, 900 Watts
12" (30.5CM) : 120 Volts , 60 Hz, 900 Watts

Précautions importantes à observer :

A. NE JAMAIS immerger l'appareil dans l'eau.
B. NE JAMAIS utiliser à proximité d'eau.
C. NE JAMAIS utiliser d'éponge ou de chiffon abrasifs sur l'extérieur de l'appareil.
D. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
E. NE JAMAIS placer d'objet autre que les aliments destinés à être cuits, sur l'appareil.
F. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer.
G. NE PAS placer l'appareil dans un lave-vaisselle.
H. Mettez à l'abri des enfants.
I. Cet appareil N'EST PAS UN JOUET.
J. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou par des personnes infirmes laissés sans surveillance.
K. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CONSIGNES DE SECURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être observées, y compris celles qui suivent :
Lisez toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil.

1. NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
2. Ne pas utiliser en extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.
3. Pour vous protéger des risques de chocs électriques et/ou d'incendie, ne pas immerger le cordon, les prises ou l'élément de cuisson dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Ne PAS faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés, si l'appareil disfonctionne, s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Veuillez retourner l'appareil à votre service de réparation agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou pour effectuer les réglages électriques ou mécaniques.

CONSIGNES DE SECURITÉ IMPORTANTES (Suite)

5. Le fabricant de l'appareil ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil. Ils risqueraient de causer des blessures.
6. Lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants, la surveillance par un adulte est vivement recommandée.
7. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un gaz chaud, d'un brûleur électrique ou d'un four chaud.
8. Ne pas surcharger la prise murale, les rallonges ou les réceptacles car cela pourrait causer un incendie ou un choc électrique.
9. Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins autres que celles décrites dans les instructions qui accompagnent cet appareil.
10. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche ou lorsqu'il est branché sur la prise murale.
11. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il ne sert pas, avant d'en retirer des parties lorsque vous souhaitez le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des parties et avant de le nettoyer.
12. Afin de réduire le risque d'emmêlement ou de chute que causerait un cordon long, l'appareil est équipé d'un cordon court.
13. Vous devez être extrêmement vigilant lorsque vous déplacez un appareil qui contient des aliments ou des liquides chauds.
14. La puissance électrique qui est indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi importante que la puissance électrique de l'appareil. Des rallonges peuvent être utilisées si une attention particulière est prêtée lors de leur utilisation.
15. Ne tentez pas de réparer vous-même l'appareil car si vous l'ouvrez ou que vous retirez les couvercles, vous risquez de vous exposer à une tension dangereuse ou à d'autres dangers. Veuillez faire effectuer l'entretien par un personnel qualifié uniquement.
16. Une vigilance extrême est de rigueur lorsque vous ouvrez ou fermez le couvercle de cet appareil.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS !

PRÉSENTATION ET CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Merci d'avoir acheté notre APPAREIL ÉLECTRIQUE À QUESADILLAS.
Nous sommes certains que votre famille, vos amis et vous-même vous amuserez et serez pleinement satisfaits de votre APPAREIL ÉLECTRIQUE À QUESADILLAS.

- Vous aimerez mettre différentes sortes de viande, de fromages et de légumes dans votre quesadilla.
- Savourez vos quesadillas croustillantes à l'extérieur et chaudes et juteuses à l'intérieur. (Elles ne seront pas molles et humides comme celles qui sont cuites au micro-ondes).
- Les poches au design unique permettent de créer des quesadillas qui renferment la saveur des ingrédients.

PRÉSENTATION ET CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT (Suite)

- Témoin lumineux de marche/arrêt et témoin lumineux lorsque l'appareil est prêt à l'emploi.
- Revêtement anti-adhésif.
- Plateau d'écoulement amovible
- Rangement de l'appareil en le positionnant sur le côté
- Recettes (Incluses)

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL À QUESADILLAS

1. Avant la première utilisation, essuyez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon humide et sec.
2. La surface interne doit être légèrement huilée. Vous pouvez le faire à l'aide d'un papier absorbant. Cela protégera la surface anti-adhésive. Vous pouvez le faire périodiquement afin de maintenir la qualité du revêtement anti-adhésif.
3. Placez l'appareil sur une surface sèche, appropriée, à niveau et à proximité d'une prise électrique.
4. Préchauffez l'appareil en fermant le couvercle et branchez sur une prise de courant électrique. Le témoin lumineux vert s'allumera. Lorsque la surface sera prête à l'emploi, le témoin lumineux vert s'éteindra et le témoin rouge s'allumera.
5. Lorsque vous préchauffez l'appareil, vous pouvez préparer les ingrédients de votre quesadilla recette maison.
6. RAPPEL…NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance.

REMARQUE : L'appareil doit préchauffer pendant au moins 5 minutes. Pendant ce temps, vous remarquerez peut-être une légère fumée et une légère odeur ; ceci est normal avec la plupart des appareils car les résidus présents sur la surface de cuisson et sur l'élément chauffant, brûlent. Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur disparaissent. Le témoin vert s'éteindra lorsque l'appareil sera prêt à l'emploi.

7. Faites glisser le plateau d'écoulement sous la façade de l'appareil. Soulevez le couvercle de l'appareil à quesadillas en veillant à toujours utiliser la poignée de devant afin d'éviter les brûlures accidentelles. Pour davantage de sécurité, veuillez utiliser des gants de cuisine ou une pince pour ouvrir le couvercle.
8. Placez une tortilla au centre de la surface de cuisson inférieure.
9. Ajoutez tous les ingrédients de votre choix et répartissez-les régulièrement sur le dessus de la tortilla que vous avez placée sur la partie inférieure. Lorsque tous les ingrédients ont été ajoutés, recouvrez de la seconde tortilla.
10. Fermez le couvercle à l'aide d'une pince ou d'un gant de cuisine.
11. Fermez le couvecle après l'avoir abaissé. NE PAS forcer le dispositif de sécurité du couvercle.

REMARQUE : De la vapeur peut se dégager de l'appareil pendant la cuisson. Pour votre sécurité, évitez tout contact avec la vapeur car cette dernière est très chaude et peut donc causer des brûlures.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL À QUESADILLAS (Suite)

12. Le temps de cuisson varie de 3 à 7 minutes selon le type garniture, la quantité d'ingrédients et vos goûts personnels. NE PAS trop cuire ! Le fromage et les autres ingrédients fondraient et déborderaient des tortillas.
13. Une fois que la quesadilla est cuite, soulevez le couvercle à l'aide d'une pince ou d'un gant de cuisine. Retirez la quesadilla de la surface de cuisson à l'aide d'un ustensile plat en plastique ou en bois. **NE PAS utiliser d'ustensiles en métal car ils risqueraient de rayer et d'endommager la surface de cuisson anti-adhésive.**
14. Si vous cuisez plus d'une quesadilla à la fois, après avoir retiré la première quesadilla, abaissez le couvercle afin de conserver la chaleur jusqu'à ce que cuisiez la quesadilla suivante.
15. Lorsque vous débranchez l'appareil, assurez-vous que le témoin lumineux rouge soit éteint afin d'éviter qu'il y ait des étincelles dans la prise murale.
16. Une fois que l'appareil a refroidi, retirez le plateau d'écoulement pour le vider et le nettoyer.

NETTOYAGE

Veuillez entretenir votre appareil en suivant ces simples instructions et précautions.

Le nettoyage de votre appareil est très simple.

- Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- Assurez-vous qu'il est froid avant de retirer le plateau d'écoulement.
- Videz le plateau d'écoulement puis lavez-le à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
- Essuyez les surfaces de cuisson intérieures à l'aide d'un chiffon humide ou d'un papier absorbant puis séchez.
- Essuyez l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide et sec.

C'est très simple. Souvenez-vous de recouvrir périodiquement la surface de cuisson avec de l'huile végétale afin de préserver le revêtement anti-adhésif. Cela vous aidera aussi à obtenir des aliments croustillants.

POUR PRÉPARER LES MEILLEURES QUESADILLAS MAISON QU'IL SOIT

SOUVENEZ-VOUS : NE laissez JAMAIS l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

1. Il est conseillé d'utiliser des tortillas de avec votre appareil à quesadillas. Assurez-vous que les tortillas soient fraîches, non rassises ou sèches.
2. Assurez-vous de bien répartir la garniture sur la tortilla jusqu'à environ 1/2inch (environ 4cm) du bord de la tortilla afin que vous puissiez joindre les bords de cette dernière.

POUR PRÉPARER LES MEILLEURES QUESADILLAS MAISON QU'IL SOIT (Suite)

3. Utilisez des ingrédients tendres- du fromage râpé, de la salsa déjà préparée et de la viande finement coupée ou en lamelles et cuisinée, du poulet et des légumes. Ne jamais utiliser d'aliments avec des os ou des noyaux ou des aliments qui n'ont pas été précuits tels que de la viande ou du poulet cru, etc.
4. Évitez d'utiliser des fromages fondus car ils peuvent se liquéfier rapidement et couler des quesadillas.
5. Ne pas utiliser plus d'1/4 d'une tasse de fromage râpé ou d'1/2 tasse de salsa car si vous en mettez davantage, ces ingrédients peuvent couler de votre quesadilla.
6. Le temps moyen de cuisson d'une quesadilla, si vous ne l'avez pas trop remplie, est de 3 – 5 minutes.
7. La tortilla devient croustillante au fur et à mesure qu'elle cuit, si vous réduisez le temps de cuisson, la tortilla sera moins croustillante. Si vous cuisez plus longtemps votre quesadilla, elle sera plus croustillante. NE PAS trop cuire votre quesadilla.
8. NE JAMAIS forcer le couvercle pour le fermer, vous risqueriez d'en endommager la charnière.
9. Veillez à ce que le plateau d'égouttement soit toujours en place lorsque vous cuisez une quesadilla. Vérifiez-le fréquemment pendant les périodes de cuisson afin d'éviter que les aliments débordent.
10. Si des aliments fondus venaient à déborder de la tortilla, veuillez essuyer le fromage fondu, etc. de la surface non-adhésive avant de cuire la quesadilla suivante. Ainsi, vous éviterez que les fromages qui ont précédemment fondu, brûlent ou grillent, etc.
11. Vous pouvez réchauffer des quesadillas que vous aviez précédemment cuisinées sur l'appareil préchauffé, en les alignant sur les marques, en abaissant le couvercle et en réchauffant pendant 1 – 3 minutes.
12. Veuillez toujours laisser l'appareil refroidir avant de retirer le plateau d'égouttement et d'essuyer l'intérieur pour le nettoyer.

Veuillez suivre les instructions et à l'aide des conseils qui vous sont donnés plus haut, vous devriez pouvoir préparer de délicieuses et savoureuses quesadillas qui seront croustillantes comme celles que vous commandez au restaurant !

RECETTES ET SUGGESTIONS

Avec votre APPAREIL ÉLECTRIQUE À QUESADILLAS, vous pouvez imaginer et choisir vos ingrédients favoris pour préparer vos propres Quesadillas maison.
Vous pouvez aussi préparer deux types de quesadillas différents en même temps en ajoutant vos ingrédients préférés à seulement une demie tortilla et en la pliant, puis ajoutez les autres ingrédients à l'autre moitié d'une tortilla et la plier. Placez les deux moitiés de tortillas sur la surface de cuisson pour en faire une seule. Fermez le couvercle et faites cuire pendant 3 à 5 minutes. Une fois que la quesadilla est prête, séparer les deux moitiés ; servir avec de la salsa et de la crème fraîche. Soyez créatif et PROFITEZ pleinement de votre Appareil à Quesadillas Fiesta Amigo.

RECETTES ET SUGGESTIONS (Suite)

QUESADILLA SIMPLE AU FROMAGE

2 Tortillas

1/4 d'une tasse de fromage finement râpé (Cheddar, Monterey Jack ou celui de votre choix)

1/2 d'une tasse de salsa préparée (Remarque: Vous devrez peut-être égoutter le liquide s'il est trop fluide)

Guacamole ou petits morceaux d'avocats (optionnel)

Préchauffez votre APPAREIL ÉLECTRIQUE À QUESADILLAS comme indiqué.

Placez 1 tortilla de 10'' sur la surface de cuisson inférieure.

Répartissez de manière régulière le fromage ou les fromages de votre choix sur la tortilla (jusqu'à 1/2 inch (environ 4cm) du bord de la tortilla). Mettez de la salsa par-dessus en l'étalant bien sur le fromage.

Ajoutez du guacamole ou de l'avocat si vous le souhaitez, sur le fromage et la salsa.

Recouvrir avec la seconde tortilla.

Fermez le couvercle de l'appareil et faites cuire pendant 3 à 5 minutes selon que vous souhaitiez que la quesadilla soit plus ou moins croustillante et selon l'épaisseur de votre garniture.

Ouvrez le couvercle à l'aide d'une pince ou d'un gant de cuisine. Retirez-la à l'aide d'un ustensile en bois ou en plastique. Disposez sur une assiette et servez avec de la salsa déjà préparée et de la crème fraîche si vous le souhaitez. C'est le snack idéal ou le déjeuner rapide après l'école !

QUESADILLA SIMPLE PLUS

2 Tortillas

1/4 d'une tasse de fromage finement râpé (Cheddar, Monterey Jack ou celui de votre choix)

1/4 d'une tasse de poulet cuit, de bœuf ou la viande de votre choix en lamelles ou en morceaux.

1/4 d'une tasse de salsa préparée

Guacamole ou petits morceaux d'avocats (optionnel)

Préchauffez l'appareil comme indiqué.

Placez 1 tortilla de 10'' sur la surface de cuisson inférieure de l'appareil. Répartissez de manière régulière le fromage ou les fromages sur la tortilla (jusqu'à 1/2 inch (environ 4cm) du bord de la tortilla).

Recouvrez de votre viande préférée ou de poulet, répartissez bien.

Ajoutez du guacamole ou de l'avocat si vous le souhaitez, sur le fromage et la salsa.

Recouvrir avec la seconde tortilla.

Fermez le couvercle de l'appareil et faites cuire pendant 3 à 5 minutes selon que vous souhaitiez que la quesadilla soit plus ou moins croustillante et selon l'épaisseur de votre garniture.

Ouvrez le couvercle à l'aide d'une pince ou d'un gant de cuisson en restant vigilant car de la vapeur se dégagera.

Retirez la quesadilla à l'aide d'un ustensile en bois ou en plastique. Disposez-la sur une assiette et servez avec de la salsa déjà préparée et de la crème fraîche.

RECETTES ET SUGGESTIONS (Suite)

QUESADILLA VÉGÉTARIENNE

2	Tortillas
de 1/4 à 1/2 tasse	Poivrons précuits ou décongelés, des oignons ou toute autre combinaison de vos légumes préférés.
1/2 c.à.s	d'assaisonnement mexicain ou pour Fajitas.

1/4 d'une tasse de fromage râpé (Cheddar) et/ou de la salsa déjà préparée.

Mélangez les légumes et les assaisonnements dans un bol. Après avoir préchauffé l'appareil comme recommandé, ouvrez le couverlce à l'aide d'une pince ou d'un gant de cuisine.
Placez 1 tortilla sur la surface de cuisson inférieure.
Répartissez régulièrement les légumes mélangés à l'aissaisonnement, jusqu'à 1/2 inch (environ 4cm) du bord de la tortilla.
Fermez le couvercle et cuisez pendant 3 à 5 minutes selon que vous souhaitiez que vos quesadillas soient plus ou moins croustillantes et selon leur épaisseur. Coupez en triangles, servez avec de la crème fraîche et de la salsa !

QUESADILLAS POUR LE PETIT-DÉJEUNER

3	Tortillas
1/4 tasse	Œufs brouillés
1/4 tasse	De saucisses spéciales pour le petit-déjeuner, précuites et coupées
1/4 tasse	de salsa
1/4 tasse	de fromage râpé (Cheddar)

Placez 1 tortilla sur la surface de cuisson inférieure.
Bien répartir les œufs brouillés jusqu'à 1/2 inch (4cm) du bord de la tortilla. Répartir de manière régulière les morceaux de saucisses. Étalez régulièrement la salsa et saupoudrez régulièrement le Cheddar sur toute la tortilla.
Placez l'autre tortilla dessus et fermez le couvercle. Cuisez pendant 3 à 5 minutes.
Ouvrez le couvercle à l'aide d'une pince ou d'un gant de cuisine, servez avec de la salsa ou de la sauce piquante.

QUESADILLERA ELÉCTRICA ™
Modelo # SERIE-EQM
PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE
LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES
DE UTILIZAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO!

¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Especificaciones del electrodoméstico:

8" (20.3CM) : 120 Volts , 60 Hz, 900 Watts
12" (30.5CM) : 120 Volts , 60 Hz, 900 Watts

Precauciones Importantes a tener en cuenta:

A. NUNCA introduzca el electrodoméstico en agua.
B. NUNCA lo utilice cerca del agua.
C. NUNCA utilice un estropajo o paño abrasivo sobre el exterior de la unidad.
D. NUNCA deje el electrodoméstico sin atender mientras lo está utilizando.
E. NUNCA coloque en el interior ningún alimento que no sea el destinado a ser cocinado en este electrodoméstico.
F. Desenchufe el electrodoméstico cuando no lo vaya a utilizar o cuando lo vaya a limpiar.
G. NO meta el electrodoméstico en el lavavajillas.
H. Manténgalo lejos del alcance de los niños.
I. Este electrodoméstico no es un JUGUETE.
J. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por niños pequeños o personas discapacitadas sin la supervisión de un adulto.
K. Hay que vigilar a los niños pequeños para asegurarse de que no juegan con el electrodoméstico.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, hay instrucciones básicas de seguridad que debe seguir siempre, incluyendo las siguientes:

Lea estas instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.

1. NO toque las superficies calientes. Utilice las asas.
2. No lo utilice en exteriores. PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE
3. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no introduzca el cable, los enchufes ni la unidad de cocinado en agua o cualquier otro líquido.
4. NO maneje ningún electrodoméstico con el cable o el enchufe dañados o cuando no funcione correctamente, haya caído o presente cualquier otro tipo de daños. Lleve el electrodoméstico a reparar al servicio técnico autorizado más cercano para que lo revisen, reparan o lleven a cabo los ajustes eléctricos o mecánicos necesarios.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

5. El fabricante del electrodoméstico no recomienda la utilización de accesorios opcionales diferentes a los proporcionados con la unidad. Pueden causar daños.
6. Se recomienda la supervisión de un adulto cuando esté utilizando el electrodoméstico en presencia de niños, o cuando lo estén utilizando los niños.
7. No lo coloque sobre ni cerca de un hornillo de gas o quemador eléctrico, ni en un horno caliente.
8. No sobrecargue la toma de corriente, los prolongadores, ni los ladrones, ya que puede haber riesgos de incendio o descarga eléctrica.
9. Este electrodoméstico no debe ser utilizado para fines diferentes a los estipulados en las instrucciones proporcionadas.
10. NO deje la unidad sin atender cuando está siendo utilizada o cuando está enchufada.
11. Desenchúfela de la toma de corriente cuando no la esté utilizando y antes de quitar alguna pieza para limpiarla. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
12. Para reducir el riesgo de tropezar o enredarse con un cable largo, se proporciona un cable de alimentación corto.
13. Debe tener precaución extrema al mover un electrodoméstico con comida o líquidos.
14. El voltaje marcado en el cable prolongador debe ser al menos igual al del electrodoméstico. Se pueden utilizar cables prolongadores siempre que los utilice con cuidado.
15. No intente reparar usted mismo el electrodoméstico ya que el abrir o quitar la carcasa le expondría a voltajes peligrosos u otros peligros. Llévelo a reparar a centros con personal cualificado.
16. Tenga especial cuidado al abrir y cerrar la tapa de esta unidad.

¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Gracias por haber adquirido la QUESADILLERA ELÉCTRICA™.
Estamos seguros de que usted, su familia y sus amigos, disfrutarán de una divertida y sabrosa experiencia tras haber utilizado la QUESADILLERA ELÉCTRICA™.

- Disfrute cocinando una gran variedad de carnes, quesos y vegetales en su quesadillera.
- ¡Disfrute de sus quesadillas, crujientes por fuera y calientes y jugosas en el interior! (No blandas y empapadas como las del microondas.)
- Los diseños únicos de los moldes crean piezas seccionales que encierran los sabrosos ingredientes.
- Luz de encendido (encendido/apagado) y luz de preparado.
- Capa anti adherente.
- Bandeja de goteo desmontable
- Borde con soporte para guardarlo.
- Recetas (Incluidas)

CÓMO UTILIZAR SU QUESADILLERA

1. Antes de utilizarlo por primera vez, lave todas las piezas y límpielas con un paño seco.
2. La superficie interior debe cubrirse con una pequeña cantidad de aceite vegetal. Esta capa se puede aplicar con una toalla de papel. Esto ayudará a proteger la superficie anti adherente. Debería hacerse con regularidad para mantener la calidad anti adherente.
3. Encuentre una superficie lisa, seca y apropiada cerca de una toma de corriente.
4. Precaliente la unidad cerrando la tapa y enchúfela a un toma de corriente. La luz de encendido verde se encenderá. Cuando la superficie está lista para cocinar, La luz verde se apagará y la luz roja se encenderá.
5. Mientras la unidad se precalienta, puede preparar los ingredientes para su quesadilla casera.
6. RECUERDE… NUNCA deja desatendida la unidad.

AVISO: La unidad deberá precalentarse durante 5 minutos por lo menos. Durante este tiempo, puede notar un ligero humo o un ligero olor, esto es normal con la mayoría de los electrodomésticos nuevos, esto es debido a los residuos que se evaporan de la superficie de cocinado y del calentador. Deje que la unidad se caliente hasta que no haya humo ni olor. El indicador verde se apagará cuando la unidad esté lista para cocinar.

7. Deslice la bandeja de goteo bajo la parte frontal de la unidad. Levante la tapa de la quesadillera, utilizando siempre el asa frontal para evitar quemaduras accidentales. Para una mayor seguridad, utilice un guante para horno o un paño de cocina para abrir la tapa.
8. Coloque una tortilla, centrada, en la parte inferior de la superficie de cocinado.
9. Añada los ingredientes que desee uniformemente sobre la tortilla. Una vez haya añadido todos los ingredientes, tápela con la segunda tortilla.
10. Cierre la tapa utilizando un paño de cocina o un guante para el horno.
11. Bloquee la tapa después de haberla bajado. NO fuerce el cierre de la tapa.

AVISO: Puede salir vapor de la unidad durante el cocinado. Para su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que está muy caliente y puede causar quemaduras.

12. El tiempo de cocinado variará entre 3 o 7 minutos, dependiendo de los alimentos, la cantidad de alimentos y el gusto personal. ¡NO sobrepase el tiempo de cocinado! Puede provocar que el queso u otros alimentos de relleno se derritan en exceso y se quede sin tortillas.
13. Una vez haya cocinado la quesadilla, levante la tapa con un paño de cocina o un guante para el horno. Quite la quesadilla de la superficie de quemado con un utensilio de madera o de plástico plano. **NO utilice utensilios metálicos ya que pueden rayar y dañar la superficie anti adherente.**

CÓMO UTILIZAR SU QUESADILLERA

14. Si cocina más de una quesadilla en una sesión, una vez haya quitado la primera quesadilla, baje la tapa para mantener la unidad caliente para cocinar la siguiente quesadilla.
15. Cuando desenchufe la unidad, asegúrese de que la luz roja está apagada para evitar que salgan chispas de la toma de corriente.
16. Una vez haya enfriado la unidad, quite la bandeja de goteo para vaciarla y limpiarla.

LIMPIEZA

Por favor, cuide su electrodoméstico siguiendo estas instrucciones y precauciones básicas:

La limpieza es rápida.

- Desconecte la unidad y desenchúfela de la toma de corriente.
- Asegúrese de que la unidad está fría antes de quitar la bandeja de goteo.
- Vacíe la bandeja de goteo, a continuación límpiela con agua caliente o templada con jabón. Aclare y seque.
- Limpie la superficie interior de cocinado con un paño húmedo o rollo de cocina y después séquela.
- Limpie el exterior con un paño húmedo y séquelo.

Es así de simple. Recuerde recubrir periódicamente la superficie de cocinado con aceite vegetal para mantener el acabado anti adherente. Esto también será de ayuda en el proceso de hacer la comida crujiente.

PARA LAS MEJORES QUESADILLAS CASERAS

RECUERDE: NUNCA deje la unidad sin atender mientras la está utilizando.

1. Se recomienda utilizar tortillas en su Quesadillera. Asegúrese de utilizar tortillas frescas, no pasadas ni secas.
2. Asegúrese de repartir uniformemente los ingredientes sobre la tortilla como a media pulgada del borde de la tortilla, para que se puedan pegar los bordes de la tortilla.
3. Utilice ingredientes suaves – quesos triturados, salsas preparadas, y carne cortada muy fina o vegetales, pollo o carne cocinados y triturados. Nunca utilice nada con huesos o espinas, ni alimentos sin cocinar tales como carne o pollo crudo, etc.
4. Evite utilizar quesos procesados ya que se derriten con mucha rapidez y pueden salirse de la quesadilla.
5. No utilice más de ¼ de taza de queso triturado o ½ taza de salsa, ya que se saldrían mientras se prepara su quesadilla.
6. El tiempo medio de cocinado para una quesadilla, si no tiene relleno de más, es de 3 a 5 minutos.
7. La tortilla queda crujiente durante el cocinado, menos tiempo de cocinado = menos crujiente. Cuanto más tiempo de cocinado deje, más crujiente será la quesadilla. NO cocine en exceso la quesadilla.
8. NUNCA fuerce la tapa para cerrarla, ya que podría dañar la bisagra de la tapa.

PARA LAS MEJORES QUESADILLAS CASERAS

9. Coloque siempre la bandeja de goteo cuando cocine una quesadilla. Compruebe la bandeja de goteo durante el cocinado para prevenir que se desborde.
10. Si los ingredientes derretidos se salen de la tortilla, limpie con suavidad los restos del queso fundido de la superficie anti adherente antes de cocinar la siguiente quesadilla. Esto evitará que los quesos anteriormente derretidos se quemen y se peguen.
11. Puede recalentar quesadillas cocinadas con anterioridad colocando la quesadilla sobre la unidad previamente caliente, alineando las marcas, bajando la tapa y recalentando durante 1 – 3 minutos.
12. Deje que se enfríe la unidad antes de quitar la bandeja de goteo y secar el interior para limpiarlo.

¡Siga las instrucciones y los consejos mencionados, y podrá hacer deliciosas, sabrosas y crujientes quesadillas caseras como las que pide en su restaurante favorito!

RECETAS Y SUGERENCIAS

Con la QUESADILLERA ELÉCTRICA™, puede utilizar su imaginación y elegir sus ingredientes favoritos para crear sus propias Quesadillas caseras.
Incluso puede crear dos tipos diferentes de quesadillas al mismo tiempo añadiendo sus ingredientes a sólo una mitad de la tortilla y plegarla, luego añadiendo otros ingredientes a una mitad de otra tortilla y plegarla. Coloque las dos medias tortillas en la superficie para cocinar para que parezca ser una tortilla entera. Cierre la tapa y cocínela de 3 a 5 minutos. Cuando esté hecha, separe las dos mitades; ¡sírvalas con salsa y/o crema amarga! Sea creativo y DISFRUTE su Quesadillera™ Fiesta Amigos

QUESADILLA BÁSICA DE QUESO

2 Tortillas
1/4 Taza Queso Rayado (Cheddar, Monterey Jack o el que prefiera)
1/2 Taza Salsa Preparada (Nota: Si quiere puede escurrir algo del líquido si se derritiera)
Guacamole o trozos pequeños de aguacate (opcional).

Precaliente la QUESADILLERA ELÉCTRICA™ siguiendo las indicaciones.
Coloque 1 tortilla en el fondo de la superficie de cocinar.
Distribuya a partes iguales el queso o quesos que haya seleccionado sobre las tortillas (hasta media pulgada del borde de la tortilla). Cúbralas con salsa preparada, y extienda uniformemente el queso.
Añada guacamole o aguacate y, si lo desea, añada uniformemente queso y salsa.
Cúbralo con la segunda tortilla.

Cierre la tapa de la unidad y cocínela de 3 a 5 minutos, dependiendo de lo crujiente que la quiere y del espesor de los ingredientes.

Abra la tapa, como se indica en las instrucciones con un paño de cocina o guante para el horno. Retírela con un utensilio de madera o plástico. Colóquela en un plato y sírvala con salsa preparada adicional, si lo desea, cúbrala con crema agria. ¡Ideal para aperitivo o para comida rápida después del colegio!

RECETAS Y SUGERENCIAS

QUESADILLA BÁSICA PLUS

2 Tortillas
1/4 Taza Queso Rayado (Cheddar, Monterey Jack e el que guste)
1/4 Taza Pollo cocinado, cordero o su carne favorita cortada en filetes o pedazitos.
1/4 Taza Salsa Preparada
Guacamole o trozos pequeños de aguacate (opcional).
Precaliente la unidad tal y como se indica.
Coloque 1 tortilla en la superficie de cocinado de la unidad, Distribuya uniformemente el queso o quesos que haya seleccionando sobre la tortilla (a ½ pulgada del borde de la tortilla).
Cúbralo con la carne o pollo que desee, distribuidos uniformemente.
Añada guacamole o aguacate, y, si lo desea, reparta uniformemente el queso y la salsa por encima.
Cúbralo con una segunda tortilla.
Cierre la tapa y deje que se cocine durante 3 o 5 minutos, dependiendo de lo crujiente que lo quiera y el espesor de los ingredientes.
Abra la tapa, como se indica en las instrucciones con un paño de cocina o guante para el horno.
Retírela con un utensilio de madera o plástico. Colóquela en un plato y sírvala con salsa preparada adicional, si lo desea, cúbrala con crema agria. ¡ Ideal para aperitivo

QUESADILLA VEGGIE

2 Tortillas
¼ a
½ Taza Pimientos precocinados o descongelados, cebollas o cualquier tipo de mezcla de sus vegetales favoritos.
½ taza Condimentos mexicanos o Fajita.
¼ Taza Queso Cheddar rayado y/o salsa preparado.

Mezcle los vegetales y los condimentos en un cuenco. Tras haber precalentado la unidad, abra la tapa utilizando un paño de cocina o un guante para el horno.
Coloque una tortilla en la parte inferior de la superficie de cocinado.
Extienda uniformemente la mezcla de vegetales y condimentos, hasta un máximo de ½ pulgada del borde de la tortilla.
Cierre la tapa y deje que se cocine durante 3 o 5 minutos, dependiendo del espesor, y el gusto personal para que esté más o menos crujiente. ¡Córttela en triángulos, y sírvalas con crema agria y salsa!

QUESADILLAS DESAYUNO

4 Tortillas
¼ Taza Huevos Revueltos
¼ Taza Embutido de desayuno precocinado y cortado en trozos pequeños
¼ Taza Salsa
¼ Taza Queso cheddar rayado

Coloque una tortilla en la parte inferior de la superficie de cocinado.
Extienda uniformemente los huevos revueltos hasta ½ pulgada del borde de la tortilla.
Distribuya uniformemente los trozos de embutido. Distribuya uniformemente la salsa, y añada por encima de todo el queso Cheddar.
Coloque la otra tortilla por encima y cierre la tapa. Cocine tal y como se indica, durante 3 o 5 minutos. Abra la tapa utilizando un paño de cocina o guante para el horno, y sirva la quesadilla con salsa o salsa picante.
o para comida rápida después del colegio.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IS DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685

Customer Service

Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaelectrics.com and fill out the **Customer Service Inquiry** form and click the Submit button. A representative will contact you as soon as possible.

ELECTRIC QUESADILLA MAKER™

EQM-Series

Limited Warranty

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. To obtain service under this warranty, return this unit to Nostalgia Products Group, LLC at the address above, shipping prepaid. You must also include a copy of the original receipt along with your name, address and phone number. Include a description of the defect along with the date you purchased the product.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.



Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685

Visit Us Online at
www.nostalgiaelectrics.com

Rev. 5/29/09